

Biodiversità Sardegna



Fagiolo - Trighine o Trighina

Trighine o Trighina

Negli anni '90 con la nascita dell'interesse verso l'agrobiodiversità, a livello accademico e popolare si sviluppa nuovamente un'orticoltura volta a recuperare cultivar e sapori del passato, con più consapevolezza. Le attuali collezioni e le attuali coltivazioni nei borghi sardi sono l'esito di questo interesse. Anche a Gavoi, vengono conservate diverse varietà con le seguenti denominazioni: avisedda melinedda; avisedda grigia, avisedda rubia, avisedda bianca, avisedda pinta rubia, avisedda trighina. Avisedda (piccola fava) è il nome che si dà al genere *Phaseolus* secondo l'etnobotanica tradizionale sarda del gavoese, nel nuorese. In altre località della Barbagia si dà al genere *Phaseolus* altra denominazione: feita o pisu. Nel dialetto gavoese avisedda indica il fagiolo, mentre corrinzolu è il nome che si dà al bacillo contenente i semi del fagiolo. In altri areali il fagiolo si chiama basolu (da *phaseolus* appunto). Il legame tra i fagioli di Gavoi, di cui vi sono ben sei cultivar, e il territorio è radicato e forte; ancora oggi negli orti tutte o una parte di queste cultivar vengono coltivate. Secondo Giovanna Pira, una delle testimoni, la coltivazione dei fagioli, è presente a Gavoi da tempo immemore, lei ricorda sin da bambina sua madre e sua nonna che coltivavano gli orti e conservavano le diverse varietà di fagioli.

Scheda della risorsa

Dati generali

Regno: **Vegetale**

Famiglia: **Fabaceae**

Genere: **Phaseolus**

Specie: **Phaseolus vulgaris L. Subsp. vulgaris**

Area di origine: **Gavoi e areali orticoli della Sardegna**

Rischio di estinzione e/o erosione genetica: **Si**

Cenni storici

I fagioli sono stati coltivati in Sardegna sin dal XVI secolo. Arrivati sull'Isola precocemente dalle Americhe, da poco "scoperte", a seguito di soldati, commercianti o missionari spagnoli, in un periodo storico in cui la Sardegna era sotto il diretto dominio della Corona spagnola (1479-1713). Le prime attestazioni della coltivazione dei fagioli americani da parte dei sardi si trovano in Giovanni Francesco Fara nel 1580 (Guigoni 2009: 275). Un documento manoscritto del 1661 sui Terzi Quinti della Chiesa cattolica, conservato all'Archivio arcivescovile di Cagliari, accenna a forment, ordi, favas, lentias e a fasoli (Guigoni 2009: 276). L'isola era, sin dall'antichità, consumatrice e coltivatrice di frumenti e legumi di varia natura, quindi non meraviglia che i fagioli americani si siano introdotti con facilità, specie in quelle zone di montagna o collina irrigue, in condizioni pedo-climatiche favorevoli. Nel 1780 l'agronomo sassarese Andrea Manca dell'Arca elenca una serie di fagioli coltivati sull'isola: «I fagioli li conoscono in Sardegna di tre spezie, cioè: i fagioli morischi, di Barbaria, più grossi, e quelli appellati cornuti per la similitudine delle teghe lunghe come corna di capra: quelli morischi variano più nei colori perché si vedono a guisa di gemme di diaspro, rossi, bianchi, neri e scritti, e fanno le teghe più piccole; dei morischi e barbareschi ne seminano gli ortolani per vender le teghe fresche che servono per insalate; e benché il barbaresco è primitivo, fa le teghe più grandi e grani lunghi e grossi; e sono di nutrimento più leggiero delli morischi.

Nell'Ottocento le fonti scritte che testimoniano la coltivazione e gli usi alimentari dei fagioli nelle zone di montagna, si moltiplicano. Vittorio Angius e Goffredo Casalis (ed. 1837-1856) per Gavoi non citano i fagioli ma solo i legumi, di cui si dice Gavoi coltivasse 50 stari. In passato, come è noto, i fagioli erano considerati la "carne del povero" per il loro apporto proteico e calorico, ritenuti sostanziosi e nutrienti. I fagioli venivano consumati freschi, in estate, prevalentemente bolliti o stufati in autunno e inverno, sino al raccolto successivo. I fagiolini erano considerati una leccornia in insalata; i fagioli, una volta sgranati e lasciati ad essiccare venivano conservati: una parte per la semina dell'anno successivo, l'altra parte era consumata nel corso di autunno-inverno-primavera in numerose ricette, in particolare venivano utilizzati a Gavoi, per realizzare: una minestra di erbe selvatiche s'erbuzu, oggi censita nell'elenco nazionale dei PAT, realizzata con 17 differenti erbe, fagioli, lardo e quagliato salato e sa cruhuvica, una vellutata di zucca preparata con una varietà locale di zucca striata e condita anch'essa con lardo e quagliato salato.

Caratteri morfologici

Pianta con accrescimento di tipo rampicante, con velocità di accrescimento medio (ca 200 cm dopo 50gg). Foglia terminale di forma quadrangolare di grande dimensione. Il fiore è rosa con ali bianco rosacee. Il baccello ha una lunghezza media di 12 cm e larghezza media di 15 mm, una curvatura di grado medio, un colore primario giallo-verde, secondario rosso rosso-chiaro e presenta una sezione ellittica/ovale. Il seme di forma tondeggianta o ellittica ha dimensioni di circa 8x12 mm di colore beige tendente al grigio. Epoca di fioritura media.

Caratteri di esclusione

-



Fagiolo Trighine - Foto



Trighine
GAVOI

Fagiolo Trighine - Foto



Fagiolo Trighine - Foto



Fagiolo Trighine - Foto



Fagiolo Trighine - Foto



Fagiolo Trighine - Foto



Fagiolo Trighine - Foto



Fagiolo Trighine - Foto



Fagiolo Trighine - Foto

Hai bisogno di assistenza?

Invia una mail all'indirizzo info@biodiversitasardegna.it

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera 8 - 09123 Cagliari - Tel. 070 60261 - C.F. e P.I. 03122560927

[SardegnaAgricoltura](#) - laoresardegna@agenzialaore.it - protocollo.agenzia.laore@legalmail.it